

Sommelier

RNCP37384 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42739, 42757
Code(s) ROME	G1804
Code(s) CFD	45033408 (BP)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/09/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du brevet professionnel « Sommelier » est un professionnel de la restauration « hautement qualifié » de la commercialisation, du service et de la gestion des vins et des autres boissons. Le sommelier ou la sommelière se caractérise par sa connaissance approfondie des vins et des autres boissons. Il est chargé de leur commercialisation et de leur service. Il possède une sensibilité organoleptique développée. Il est susceptible d'encadrer une équipe. Il a vocation à exercer son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique accueillant une clientèle française et internationale. Il renforce l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaille et contribue à sa valorisation économique.

ACTIVITÉS VISÉES

Organisation des achats et du service

- Prospection, achats et stockage
- Analyse sensorielle
- Préparation du service

Commercialisation des vins et autres boissons

- Relation et service client
- Mise en adéquation des supports de vente des vins et autres boissons

Gestion des équipes et de l'activité

- Gestion des équipes
- Optimisation de l'activité commerciale

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Organiser les achats et le service

- Identifier et sélectionner les fournisseurs en matières d'œuvre et matériels
- Gérer les matières d'œuvre et les matériels, de la commande au stockage
- Déguster des vins, autres boissons, des mets et proposer des accords
- Organiser et réaliser les mises en place

Commercialiser des vins et autres boissons

- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
- Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise

- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir et actualiser les supports commerciaux

Gérer des équipes et l'activité

- Contribuer aux opérations de recrutement
- Organiser et contrôler le travail
- Animer une équipe
- Promouvoir les ventes

Expression et connaissance du monde

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

Langue vivante

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Blocs de compétences

RNCP37384BC01 — Organiser les achats et le service

LISTE DE COMPÉTENCES

Identifier et sélectionner les fournisseurs en matières d'œuvre et matériels

Gérer les matières d'œuvre et les matériels, de la commande au stockage

Déguster des vins, autres boissons, des mets et proposer des accords

Organiser et réaliser les mises en place

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; écrit, pratique, oral

RNCP37384BC02 — Commercialiser des vins et autres boissons

LISTE DE COMPÉTENCES

Prendre en charge les clients en langues française et anglaise

Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise

Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons

Concevoir et actualiser les supports commerciaux

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; pratique, oral

RNCP37384BC03 — Gérer des équipes et l'activité

LISTE DE COMPÉTENCES

Contribuer aux opérations de recrutement

Organiser et contrôler le travail

Animer une équipe

Promouvoir les ventes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; oral

RNCP37384BC04 — Expression et connaissance du monde

LISTE DE COMPÉTENCES

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

Ponctuel, écrit

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Ponctuel, écrit

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, écrit

RNCP37384BC05 — Langue vivante anglais

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

CCF

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, oral

RNCP37384BC06 — Langue vivante étrangère (facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère ou régionale
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régional

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

Ponctuel, oral

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Ponctuel, oral

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, oral

RNCP37384BC07 — Mobilité (facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Caractériser le contexte professionnel étranger

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
Se repérer dans un nouvel environnement
Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : ponctuel oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du brevet professionnel « Sommelier » exerce son activité dans les établissements de restauration à vocation gastronomique et entreprises de commercialisation des vins et autres boissons. Il exerce cette activité en France ou à l'étranger.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire du brevet professionnel « Sommelier » peut accéder aux fonctions de :

- sommelier responsable ou sommelière responsable dans des restaurants à vocation gastronomique, spécialisé dans la commercialisation des vins et des autres boissons ;
- responsable des vins et des autres boissons dans les secteurs de la distribution, des magasins spécialisés et les domaines viticoles.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 202 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	7 800
Jugés difficiles à recruter	40 %
Emplois saisonniers	31 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est composé à parité :

- 1° De professeurs des établissements d'enseignement public et d'enseignement privé ou, le cas échéant, d'enseignants exerçant en centres de formation d'apprentis ou en sections d'apprentissage ;
- 2° De personnalités qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 303 €
Selon la branche	7 200 € – 8 303 €
Prise en charge	Branches concernées
8 303 €	Valeur par défaut · 212 branches
7 200 €	CPNEFP des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/09/2028
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP1012

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37384/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	11 550 €
Durée	1607 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	9
Organismes gestionnaires (CFA)	9
Organismes formateurs	9
Régions couvertes	5
Départements couverts	8
Organismes certifiés Qualiopi	9
Sessions	de 08/2025 à 08/2028

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la

branche (NPEC).